

LE MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

220€ Jérôme Bancetel vous propose de découvrir sa cuisine à travers un menu carte blanche pour l'ensemble de votre table

Discover Chef Jérôme Bancetel's cuisine through a tasting menu served for the entire table

ENTREES / STARTERS

61€ Saumon de Norvège, raviole d'aubergine fumée, citron

Norwegian salmon, smoked aubergine, lemon

55€ Cœur d'artichaut « Macau » en impression de sakura et coriandre fraîche

"Macau" artichoke heart with sakura leaves and fresh coriander

97€ Homard bleu étuvé, agnolotti à la ricotta, émulsion vanille

Steamed blue lobster, agnolotti pasta with ricotta cheese, vanilla emulsion

67€ Le « Paris Crème », jaune d'œuf confit aux truffes Melanosporum

The "Paris Crème", cured egg yolk with black truffle

118€ Langoustines vivantes en raviole, crème de citron et caviar osciètre

Langoustine ravioli, lemon cream and oscietra caviar

POISSONS & MERS / FISH & SEA

61€ Cabillaud de ligne, curry et riz japonais, avocat bio

Line-caught cod, homemade curry, Japanese rice, organic avocado

82€ Turbot de ligne glacé à la française, coussinets d'épinard et comté

Line-caught turbot, spinach and comet cheese

107€ Homard bleu rôti, carotte aux sucs d'orange et baies roses

Blue lobster, carrot, orange juice reduction and pink peppercorn

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Bancetel

Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en France, Espagne et Japon

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires pour que notre chef puisse ravir vos papilles

Prix nets, taxes et service compris- Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque

VIANDES / MEATS

- 71€ Pigeon de Vendée, cacao, tagliatelle de sarrasin
Vendée pigeon, cocoa, buckwheat tagliatelli
- 98€ Le ris de veau de lait doré, fricassée de cèpes
Veal sweetbreads, porcini mushroom fricassee
- 76€ Carré et selle d'agneau Paysan, aubergine de Florence, moutarde en condiment
Rack and saddle of Paysan lamb, violet aubergine, mustard
- 82€ Poularde de la Cour d'Armoise, écrevisses pattes rouges et girolles
Cour d'Armoise chicken, crayfish sauce and chanterelle mushrooms
- 190€ La côte de veau pour deux d'Hugo Desnoyer, gnocchi de pomme de terre et truffes
Melanosporum
Hugo Desnoyer veal chop for two, served with gnocchi and black truffle

FROMAGE / CHEESE

- 28€ Comté de 18 mois, pain poilâne toasté
18 month aged Comté, toasted sourdough bread

DESSERTS

- 26€ Grain de café meringué, crème glacée au sirop de merisier
Coffee bean meringue, birch syrup ice cream
- 28€ Mille-feuille à la framboise, pistache « Bronte » sablée
Raspberry mille-feuille, « Bronte » pistachio shortbread
- 26€ Pêche blanche soufflée à la verveine
Puffed white peach with verbena
- 26€ Chocolat « Mekonga », ganache gingembre et citron vert
« Mekonga » chocolate, ginger and lime ganache

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Executive Chef Jérôme Bancet

All our meats are from, is raised in and slaughtered in France, EU, and Japan
If you suffer from food allergens, please inform your order taker so that our chef to prepare a meal suitable to your taste
Net prices, tax and service included – We apologise for not being able to receive payments by bank cheque.